

Applikationsbericht light

Trübung zur Sojasauce Filtrationsüberwachung

SIGRIST Produkt

- TurBiScat

Industrie

- Lebensmittelindustrie

Typische Anwendung

- Gemessen wird die Trübung der Sojasauce zur Qualitätsfeststellung und Überwachung des Filtrationsprozesses.
- Die Messstelle befindet sich nach dem Filter.
- Messbereich 0 – 4000 NTU
- Streulicht 90°/25°

Verwendung

- Zum Würzen und Verfeinern von Speisen

Zusatzinformationen

Der traditionelle Brauprozess von Sojasauce umfasst verschiedene Schritte. Zuerst werden gedünstete Sojabohnen mit geröstetem und gemahlenem Weizen gemischt. Durch die Anreicherung mit Mikroorganismen entsteht eine Trockenmaische. Nun wird Wasser und Salz hinzugefügt und die Mischung in Tanks zur Fermentation gelagert. Nach Ende der Reifedauer (etwa 6 Monate) kann die Rohsojasauce aus der Mischung ausgepresst werden. Danach wird sie noch filtriert und pasteurisiert.



TurBiScat an Varivent® mit SICON

